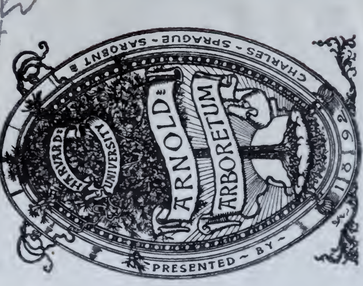
Qdh
Sce4



SCROFIANO

MEMORIA
SULLA COLTURA
DEGLI ULIVI,

E DEL MODO DI PREPARARE IL FRUTTO PER FARNE USO SULLE MENSE, E DI ESTRARNE L' OLIO &c.

CON UNA RICETTA

PER LA CONSERVAZIONE DEL FRUTTO DELLE ULIVI.

VENEZIA MDCCLXXXI.

Presso Benedetto Milocco in Merceria.

Digitized by the Internet Archive
in 2017 with funding from
BHL-SIL-FEDLINK

https://archive.org/details/memoriasullacolt00unse

SEmpre più ſi moltiplicano le piantagioni degli Ulivi nella Lombardia. I colli del Veroneſe, del Vicentino, e del Baſſaneſe, nonchè del Breſciano, ec. ne van coperti. Importa dunque, che di queſt' utiliſſimo albero ne ſia ben conoſciuta la miglior coltura, ed abbiaſi un' eſatta notizia de' modi di profittar al più poſſibile de' ſuoi frutti, per cui tal cultura s' iſtituiſce. Ciò otterraſſi col mezzo della preſente Memoria, in cui ſi accoglieranno le pratiche migliori sì de' Toſcani come de' Franceſi, e degli Spagnuoli, i quali procurano trarre da ſiffatta coltura i più deſiderabili vantaggi nella raccolta di buono, ed eccellente olio.

C A P O I.

Della natura dell' Ulivo.

L'Ulivo produce copia di rami, che vanno ricchi di foglie bislunghe, e terminati in punta.

Elleno ſono verdi al di ſopra, biancaſtre

 al

al di ſotto, groſſe, amare, e craſſe.

I ſuoi fiori, che ſono bianchi, e che ſi preſentano in forma di grappolo di uva, compariſcono in Giugno; da queſti fiori provengono i frutti, o le ulive. Sono queſte più o meno allungate, ſecondo le differenti ſpecie, e i diverſi climi. Queſti frutti ſono amari di lor natura, ma la polpa coll' ajuto di qualche preparazione diviene buona a mangiarſi. Racchiudono nel loro centro un nocciolo ſtriato, che contiene una mandorla. Eſſi frutti ſon verdi nel loro cominciamento, e poſcia impallidiſcono ed anneriſcono, a miſura che maturano.

L' Ulivo ha una vita lunga, purchè a conſervargliela s' impieghino le attenzioni che la di lui coltura n' eſige. Il ſuo legno è ſtimatiſſimo, comecchè abbia di belle vene, ed un odore aſſai grato: le parti olioſe, e che per conſeguenza ſono infiammabili, fan ch' egli arda facilmente sì quando è ſecco, come quando è verde.

C A P O II.

Del ſuolo che conviene all' Ulivo, e dell' eſpoſizione a lui più favorevole.

L' Ulivo vuole una terra nè troppo graſſa, nè troppo magra; val a dire, che un ſuo-

ſuolo graſſo ma leggero e caldo è il più analogo alla ſua natura. Vanamente tenterebbeſi la di lui cultura in un terreno troppo umido, e troppo peſante; o in un altro che foſſe troppo aſciutto, ſi gitterebbe ogni fatica, mentre l'Ulivo non ſolo languirebbe; ma perirebbe eziandio in breviſſimo tempo.

D' altronde, abbenchè il legno dell' Ulivo ſia aſſai ricercato, non è deſſo però l' oggetto di coloro che dannoſi a coltivarnelo: coltivandolo ſi ha in veduta di procurarſi dell'olio d' una eccellente qualità. Ora chiunque riuſcir voglia, deve ſapere, che quanto più il terreno è graſſo e forte, tanto meno l'olio è buono. Queſt'albero ha ciò di comune colla vite, che gl' ingraſſi troppo ſoſtanziali alterano la qualità del ſuo frutto; il perchè conſigliamo l' Agricoltore, per ciò che ſpetta alla ſcelta del ſuolo, il dare la preferenza al terreno magro; imperocchè allora padrone della compoſizione de' ſuoi ingraſſi può caricarli più o meno di principj leggeri ed attivi. Quanto all' eſpoſizione, il mezzogiorno, ed il levante ſono di certo i più favorevoli che dare gli ſi poſſano; e quanto alla ſituazione, la collina, i poggi, e i monti ſono i luoghi più favorevoli alla di lui vegetazione, e che danno più qualità all' uliva.

CAPO III.

Delle varie ſpecie di Ulivi.

GLi antichi riconobbero varie ſpecie di Ulivi, come può vederſi appreſſo *Columella*. I più diſtinti erano *Pauſtum*, *Algianum*, *Licinianum*, *Sergianum*, *Nevianum*, *Columnianum*, *Orchitem*, *Regium*, *Circitem*, *Murcianum*, *&c.*

I Franceſi, ſecondo che ſcrive *Serres*, hanno ai detti nomi ſoſtituiti i ſeguenti: *Boutignan*, *Bequerut*, *Daurades*, *Verdales*, *Sauzias*, *d'Eſpagne*, *Rouvieres*, *Glandaux*, *Royales*, *Gentilet*, *Coliaux*, *Longuetes*, *Negraux*, *Boubeaux*, *Sallierne* e *Morengues*.

Il celebre Botanico e Naturaliſta Fiorentino *Pierantonio Michieli* ha laſciato l' enumerazione della maggior parte delle ſpecie, e varietà degli Ulivi coltivate nella Toſcana, e in altri luoghi d'Italia. Noi non tralaſcieremo di riferirla a lume ed erudizione de' Botanici, e degli illuminati Economi.

1. *Olea ſativa major, oblonga (nitida luteſcens) anguloſa, amygdalæ forma.* H. R. Monſ. = *Volgarmente Uliva Gallettona groſſa.*

2. *Olea ſativa, fructu medio oblongo Amygdalæ forma* = An *Olea media oblonga, anguloſa*: Bot. Monſp.? Volgarmente *Uliva da indolcire*. Ha foglie picciole, e frutti lunghi 13 linee, e larghi 9.

3. *Olea*

3. *Olea ſativa, foliis pallide virentibus, ramulis propendentibus, ligno pulchre variegato, fructu immaturo luteſcente, maturo vero nigro:* Volgarmente *Ulivo coreggiuolo.*

4. *Olea ſativa ramulis ſurrectis, foliis parvis atrovirentibus, fructu parvo ſubrotundo, in fine intorto, ſubnigro* = Volgarmente *Ulivo Morchiajo, o Infrantojo.*

5. *Olea ſativa ramulis ſurrectis, foliis latioribus viridibus quaſi polline conſperſis, fructu parvo ſubrotundo intenſe nigro.* = Volgarmente *Ulivo morajuolo.*

6. *Olea ſylveſtris latifolia, foliis viridibus quaſi polline conſperſis, fructu exiguo ſubrotundo ſubnigro.* = Volgarmente *Ulivo ſelvatico.* Il frutto è lungo circa linee 7., e largo circa linee 6.

7. *Olea folio oblongo viridi, fructibus majoribus, amygdalæ forma, glaucis, binis ſemper naſcentibus.*

8. *Olea folio anguſtiore viridi, fructa majore glauco oblongo obtuſo, medio ventre nonnihil anguſtato* = Volgarmente *Ulivo da indolcire. Fructus cordiformis, ſeu fructum Ceraſi vulgo* Nopoletano *dictum æmulans, carinatus, ſeu ſulcatus, lin. 7. longus eſt, 12. latus.*

9. *Olea ſativa, folio virenti anguſto, fructu breviore ac craſſiore albicante, in fine papilla instructo.* = Volgarmente *Ulivo morchiajo.*

10. *Olea ſativa, folio anguſto atrovirenti,*

fructu parvo ſubrotundo, e latiore baſi acuminato. = Volgarmente *Ulivo allorino.*

11. *Olea ſativa, folio longo acuto rigido, fructu racemoſo luteſcente, anguſto, amygdalæ forma.*

12. *Olea ſativa, foliis anguſtis viridibus, fructu parvo aſpeco viridi & nitido, in fine craſſiore, ad petiolum anguſtato.* = Volgarmente *Ulivo morajuolo.*

13. *Olea ſativa, foliis quaſi furfure aſperſis, fructu brevi ſubrotundo.* = Volgarmente *Ulivo baſtardo.*

14. *Olea ſylveſtris, fructu racemoſo, grani Piperis magnitudine & forma.*

15. *Olea ſativa, ramis erectis, foliis parvis anguſtis in ramulorum ſummitate ſparſis, fructu rotundo forme unciali.* = Forſe il detto volgarmente *Ulivo Morchiajo.*

16. *Olea ſativa, foliis anguſtis, fructu decem lineas longo, 8. lato.* = Volgarmente *Ulivo allorino.*

17. *Olea ſativa, foliis parvis anguſtis, confertim naſcentibus, fructu lin. 10. longo, 8. lato.* = Volgarmente *Ulivo topino, o topo.*

18. *Eadem foliis longioribus, laxius digeſtis* = Volgarmente *Ulivo morchiajo.*

19. *Ulivo alloro*, o volgarmente *allorino.* = *Folia latiora erecta, & quodammodo ad ramulos apprenſa. Fructu niger ovalis, lin. 13. longus, 9. latus.*

20.

20. *Ulivo* volgarmente *bastardo*. = *Fructus ovalis niger, lin.* 12. *longus*, & 9. *latus*.

21. *Ulivo* volgarmente *bianco*. = *Folia l.-gustri brevia, angusta, erecta, & ad ramulos apprensa. Fructus niger subrotundus, lin.* 11. *longus*, 9. *latus, succo fere sanguineo*.

22. *Ulivo* volgarmente detto *coreggiuolo lungo*. = *Folia brevia & lata. Fructus oblongi acuminati, lin.* 15. *longi*, 8. & *semis lati, quorum plerique per maturitatem rubescunt*.

23. *Ulivo* volgarmente *gramigniuolo*. = *Folia angustissima. Fructus niger subrotundus, lin.* 9. *longus*, 7. & *semis latus*.

24. *Ulivo* volgarmente *infrantojo*. = *Ramis & foliis sparsis. Folia brevia rara, fructus nigri oblongi, lin.* 9. *longe*, 7. & *semis latis, serotini, sive tardius & vario tempore maturescentes*.

25. *Ulivo* volgarmente *morajuolo*. = *Folia brevia. Fructus niger subrotundus, lin.*10. *longus*, 8. *latus*.

26. *Ulivo* volgarmente *morchiajo*. = *Folia lata intorta. Fructus niger ovalis, lin.* 11. *longus*, 8. *latus*.

27. *Ulivo* volgarmente detto *Passerino*. = *Folia brevia, angusta, erecta. Fructus nigri lin.* 8. *longi*, 6. & *semis lati, quini & seni veluti in racemos digesti*.

28. *Ulivo* detto *Piperino*. = *Folia brevia lata. Fructus rotundus diametro sex lin. niger*.

29.

29. *Ulivo* detto *Pesciatino*. = *Folia parva, angusta, sparsa. Fructus ovalis lin. 7. & semis longus, 6. latus, e brevi petiolo propendens, niger.*

30. *Ulivo* volgarmente *Razzojo*. = *Folia angusta, erecta. Fructus niger subrotundus, lin. 8. longus, 6. & semis latus.*

31. *Ulivo* detto *Rossellino*, = *Folia latiuscula. Fructus niger oblongus, nonnihil intortus, lin. 10. longus, 7. latus, niger, sed sæpe per maturitatem etiam rubens.*

32. *Ulivo* detto volgarmente *di tre volte*.

CAPO IV.

Come si moltiplichi l'Ulivo.

ALcuni hanno preteso, che questo albero non si moltiplichi di semente; ma questo è un errore. E' ben vero, che siccome la semente dell' Ulivo è un nocciolo tutto d' un pezzo, ed estremamente grosso, così l' Agricoltore stancherebbe la sua pazienza ad attendere lo sviluppo di questo germe per fare la sua piantagione. Che però due sono le maniere usitate di moltiplicare l' Ulivo, cioè o coi germogli, o brutti, detti *novoli*, che nascono al piede dell'albero, o coi giovani polloni dei rami dell' albero medesimo; il qual ultimo modo è il più usitato, e sicuro. Noi d'esso

d' esso dunque daremo conto colla più possibile precisione congiunta alla chiarezza, e alla brevità. Chi voglia esserne informato anche dell' altre, potrà ricorrere all'Opera del Fiorentino *Cosmo Trinci* intitolato l' *Esperimentato Agricoltore*.

Bisogna scegliere i ributti più rotondi, ed aventi la scorza liscia, viva e lucida, che vanno spogli di rami, la cui grossezza sia di due pollici, e la lunghezza di un piede e mezzo. Si leva la prima scorza, lasciando quella verde, ch' è più dilicata. Si mettono questi piantoni in terra correndo il Novembre nei paesi assai caldi, e nei mesi di Febbrajo, e di Marzo in que' più dolci. Si fanno delle fosse di quattro piedi in quadrato, che si lasciano aperte pel corso di due mesi innanzi di piantare, affinchè la terra s' imbeva delle influenze dell' aria, delle rugiade, e riscaldata rimanga dai raggi del sole. Venuto il tempo della piantagione, si meschia questa terra con letame e cenere, si pianta il pollone diritto, com' era sull' albero; e si mettono per quattro dita di detto mescuglio al di sopra d' ogni piantone. Indi si comprime la terra tutt' all' intorno, affinchè la pianta, non isventandosi, pulluli con vigore: successivamente s' irriga, e si sarchia.

Non bisogna trapiantarli che in capo a cinque anni: durante questo tempo si ha l'attenzione

zione di lavorarli frequentemente, e massime nel primo, e secondo anno, e poscia in autunno, ed in primavera; quando abbiasi del concio di Capra, il quale, secondo ch'è provato dall'esperienza, è il più attivo, loro se ne dà in autunno, e s' irrigano con acqua di pioggia finchè durano i gran caldi.

Conviene specialmente aver l' avvertenza di potarli duranti i due primi anni. Si fa, a tenore dell' esperienza, che adoperasi saggiamente non lasciando nel terzo anno che due rami ad ognì tronco; nel quarto anno si taglia il più debole. Nel quinto anno si trapiantano permanentemente correndo i mesi di Novembre, e di Dicembre, secondo che il luogo è caldo e leggero, e che il suolo ha maggiore o minore consistenza, ed è più o meno umido.

Il metodo più infallibile per trapiantarli, è di prenderli in monte, e di metterli in fosse distanti l' una dall' altra cinquanta piedi, o almeno trentacinque, se il terreno sia leggero. Si osserverà però che bisogna averli coperti almeno due mesi innanzi questa trapiantagione.

Annovi dei Coltivatori, i quali, e ben con ragione, riscaldano ogni fossa con paglia bruciata per animare i sali; questa pratica serve ancora a far vedere quanto sia dannoso di lasciare dell' acqua nelle fosse in tempo della trapiantagione. Si meschia altresì del letame

colla

colla terra che si scavò facendo la fossa ; nè si lascia uscir da lei che la cima del pollone.

Si circonda la fossa di spini , affinchè lavorando , o passandovi accosto gli animali, non portino alcun pregiudizio alla piantagione .

E' cosa usitata il lavorare due volte all'anno gli Ulivi ; il primo lavoro dassi nel mese di Giugno, e l'altro nel mese di Settembre : si praticano in tutta la piantagione dei rigagnoli, che conducono le acque , e i sedimenti a piè degli Ulivi , specialmente quando la piantagione sia su qualche poggio . Quando abbiasi la buona sorte di proccurarsi del letame di Capra , se ne mette tre o quattro libbre per ogni pedale di pianta, sì per ingrassarlo, come per far morire gl'insetti , che assalgono queste piante. In difetto di tale ingrasso valesi di morchia, o di fece di Ulive.

E' ugualmente in uso di lasciar le piante scalzate dal mese di Ottobre fin al mese di Febbrajo , affinchè profittino delle piogge , e della freschezza della stagione.

Si tagliano tutti i rami , che vi cagionano della confusione, i legni morti , e i germogli che questo albero caccia fuori abbondevolmente, tanto al tronco, quanto al piede, a meno che questo non sia un vecchio tronco , che vogliasi rinnovare , ed allora non si lasciano che una o due gemme, tra le quali scelgonsi le più vigorose, e di più bella venuta.

CA-

CAPO V.

Del tempo in cui conviene ponere gli Ulivi.

NOn ſi potano queſte piante ſe non quando ſono pervenute agli ott' anni, come altresì non potanſi di poi che una volta nel medeſimo ſpazio di tempo, val a dire ogni ottavo anno. Per eſeguire tal operazione ſi ſcelgono giornate di bel tempo alla fine del verno, innanzi che il ſucchio cominci a metterſi in movimento.

CAPO VI.

Maniera di potarli.

SI taglia fin al vivo tutto il legno tarlato, putrefatto, o guaſtato, o ſecco, ed affinchè l' umidità non nodriſca la ferita, nè porti in conſeguenza pregiudizio all' albero, e che ſi cicatrizzi più preſto, la ſi frega con morchia d' olio: ſi opera anche con maggior ſicurezza in tal caſo ſervendoſi della pece, o della cera gialla.

CAPO VII.

Oſſervazione importante.

ACcade talvolta che gli Ulivi germogliano con ſiffatto vigore, che producono molti rami,

rami, e pochi o niente di frutti. Allora bisogna farli scalzare e tagliare qualche grossa radice. Questo rimedio è tanto più efficace, che si veggono ben tosto cacciar fuori meno legno, ed assai frutto. Se non vogliasi fare questa operazione, si può adoperare della morchia d' olio d' ulive, che si meschia con urina vecchia di uomo, o di porco: se ne impiega una secchia per ogni pianta di Ulivo quando l' albero abbia acquistato molta grossezza, e meno allorchè non sia tanto grande. Alcuni Agricoltori aggiungono a questo mescuglio una parte di calce per ravvivare i sali della terra; ma di tutti tali rimedj quello dell' innestagione è il più infallibile; e ben se ne comprende la ragione.

CAPO VIII.

In qual tempo, e come s' innesti l' Ulivo.

L' Innesto a *scudetto* è quello che viene generalmente praticato, e d' ordinario si eseguisce nel mese di Maggio. Nulla si taglia del soggetto se non dopo un anno d' innestazione; arrivato questo tempo lo si taglia netto, e rasente il suolo.

CAPO IX.

Della moltiplicazione degli Ulivi per via di butto.

QUando non ſi trovi baſtevole copia di rigermogli, o vovoli per iſtabilire la ſua piantagione, ſi può aver ricorſo ai rami dei grandi Ulivi, e queſto è ciò che appellaſi piantare di butto. Era queſto, per così dire, l' unico metodo, che gli Antichi ponevano in uſo per iſtabilire quelli, che impropriamente chiamavano ſemenzaj. V' hanno dei luoghi ove tutt' ora ſi ſegue.

CAPO X.

Come ſi proceda alla moltiplicazione degli Ulivi per butto.

SI ſceglie un giovane ramo di Ulivo, groſſo come il braccio, con iſcorza, levigata e polita: lo ſi ſega in parti di un piede, o di un piede e mezzo di lunghezza, e ſi piantano in una terra ben concimata, e ben lavorata, ſi ricuopre la pianta di terra per l' altezza almeno di quattro dita, oſſervando però di ficcar in terra la parte inferiore del ramo, affinchè la ſuperiore ſia verſo la ſuperficie ed in alto appunto com' era ſull' albero; e ciò affine che i butti, i quali ne proveniranno, ſie-

ſieguano la loro naturale direzione : ſi ha l' attenzione d' irrigarli, durante la ſtate, e di ben ſarchiarli per liberarneli da tutte le cattive erbe; e ſiccome i piantoni ſtannoſi naſcoſti ſotterra, di modo che gli Operaj, ſarchiando, potrebbongli ferire, quindi ſi contraſſegnano con piccioli paletti i ſiti, ove giacciono ſotterrati.

Si laſcieranno così pel corſo di due anni ſenza recidere ed eſſi alcun ramo; paſſato queſto tempo, ſi taglia tutto il legno che ſi ſtimi ſuperfluo, per raddrizzare il tronco e farlo creſcere; ſicchè tre o quattr' anni dopo ſia in grado d' eſſere trapiantato, ove dovrà ſtarſene permanentemente.

Eccovi una prova ſorprendente della facilità, colla quale queſt' albero prende radice. Se ne prende un ramo, che ſi ſpoglia per metà della ſua ſcorza. Lo ſi pianta ben diritto in terra, e lo ſi vede prendere radice, e fare in ſeguito un bell' albero. Da queſta ſperienza è venuto l' uſo di rifendere i vecchj e groſſi Ulivi. Si ſegnavano dall' alto al baſſo con le loro radici; ſi trapiantavano così ſenza ſcorza, e la natura avea cura di riveſtirneli della ſteſſa col progreſſo del tempo; di modo che per via di tal metodo ſi rinnovava la piantagione, a miſura che gli alberi invechiavano, o ſi alteravano. Preſſo i Provenzali, che ſi ſtimano i migliori coltivatori dell' Ulivo in Europa, non

feguefi più tal metodo, che ufavano altre volte.

Oggidì quando i Provenzali fi accorgono che un Ulivo fia logorato, e che convien potarlo, s' impiega un mezzo di trarne in frutto tutta la foftanza, ch' egli può ancora avere. Si fa fopra i fuoi più giovani rami una incifione circolare, levafi un pollice di fcorza, e fi ricuopre quefta ferita con della fcorza che tagliafi dai rami di un Ulivo giovane. Si adopera quindi poi la fteffa medicatura che viene impiegata per l' innefto, affine di far cicatrizzare la ferita. Quefti rami in tal guifa ringiovaniti recano abbondanza di frutte. Siffatto metodo che tiene affai del precedente, fembra fimile di molto a quello che tutt' ora praticafi nella Linguadoca, allorchè fi anneftano gli Ulivi nel mefe di Marzo. Si taglia la fcorza circolarmente tre dita al di fopra dell' innefto, di modo che fi difcuopre il legno del tronco, o del ramo groffo. Siccome per via di tale incifione circolare s' intercetta il ritorno del fugo verfo le radici, dal che abbonda ognor più ne' rami che giacciono al di fopra della ferita; così ne avviene che deggian elleno recare più copia di frutte di quella che fogliono produrre: ma muojono nello fteffo anno per la medefima ragione. Il fugo che deve afcendere nella feguente primavera, trovando, per la detta incifione, tagliata la comunicazione, quindi i rami che trovanfi al di

fopra

ſopra, deggion neceſſariamente perire, non ricevendo più alcun ſoccorſo dalla parte della terra. Si ama meglio far perire così il legno vecchio che il tagliarlo primieramente al di ſotto dell' ineſto; imperocchè, come ſi è veduto, se ne tragge in tal guiſa molto profitto.

In tutti i paeſi, ove ſi allevano gli Ulivi giudizioſamente, non ſi laſciano ſalire in tronco. In Iſpagna, per eſempio, ſi tengono baſſi, e loro ſi dà per via della potagione, la forma di groſſi ceſpugli. Egli è certo, che, ſeguendo tal metodo, l' albero abbonda grandemente in frutto, ch' è meno eſpoſto a' venti, e che ſi raccolgono le Ulive con maggior facilità; quindi è, che potando queſta pianta, biſogna tenerla baſſa, e guernita di molti ributti, oſſervando nondimeno che abbiavi un convenevole ſpazio tra eſſi nell' interno del ceſpuglio, affinchè tra eſſi vi giuochi l' aria, ſenza di che il frutto perderebbe della ſua qualità. Ma se queſto metodo è vantaggioſo riguardo alla quantità, lo è deſſo eziandio relativamente alla qualità? queſto è ciò, che viene ſmentito dall' eſperienza; in fatti gli olj di Spagna ſono in generale graſſi di molto, lo che non è ſorprendente. In un paeſe si abbondante in principj, qual' è quello, i ſughi nodritivi non avendo un lungo ſpazio da percorrere per portarſi al frutto, e paſſando in

conſeguenza per un grande minor numero di filiere, che nell' albero d' alto fuſto arrivano, per così dire, grezzi, e tali ch' eſcono dalla terra, ed impregnano il frutto del loro groſſolano ſapore. D' altronde quanti più il ſugo ha tronchi e rami lunghi da percorrere, tanto maggiormente egli ſi purifica col mezzo della traſpirazione; il perchè noi conſigliamo di non ſeguire il metodo Spagnuolo; ma avvertiamo altresì a non dare nell' eceſſo oppoſto; imperocchè, ſiccome non piantaſi l' Ulivo per rapporto al ſuo legno, abbenchè egli ſia eſtremamente bello, ma bensì a motivo del ſuo frutto, così mancherebbeſi a queſto, appigliandoſi unicamente a renderlo ricco di un gran tronco, e di moltiplici lunghi rami.

C A P O XI.

Della coltura, ch' eſiggono i nuovi, ed i vecchi Ulivi.

LA coltura degli Ulivi nuovamente piantati, e quella degli alberi già fatti è un di preſſo la medeſima. Circa a que' novelli biſogna ne' primi due anni coltivarli tre volte colla vanga, e coll' aratro, e nulla ſeminare a piè de' medeſimi. Paſſati queſti due anni vi ſi può mettere del letame, e non più preſto; imperocchè conviene che l'Ulivo abbia meſſe radici aſſai lunghe, e aſſai groſſe per aſſorbire la

la sostanza del letame stesso. Gli alberi già fatti e grossi si coltivano nella guisa medesima, e quando vogliasi, che rechino assai frutto, vi si mette del letame di quattro in quattro anni.

CAPO XII.

Quali sieno i migliori ingrassi per l'Ulivo.

SI adopera per gli Ulivi ogni sorta d' ingrassi; ma il letame di pecora è il migliore. Lo sterco di piccione è assai buono per far germogliare prontamente i giovani piantoni; ma in due anni è totalmente consumato. In difetto di letame, si mette a piè degli alberi della terra abbruciata, oppure della terra nuova, vale a dire, della terra presa in un terreno incolto, o ne' boschi. Il tufo, i rovinaccj, ed altri rottami di antiche fabbriche vengono pure riguardati come ottimi ingrassi per gli Ulivi.

CAPO XIII.

Danni, a cui van soggetti gli Ulivi, rapporto al loro frutto.

LA buona ed esatta coltura degli Ulivi mira alla consecuzione di copia di frutto; ma questo frutto va soggetto a molti danni, de' quali spesso se ne provano i perniciosi effetti.

I più frequenti ſono allora quando 1. nel tempo di una grande aridità l' Uliva ſi diſtacca dall' albero , e caſca prima di eſſere arrivata al punto della ſua maturità ; 2. allorchè dopo copioſe piogge l' Uliva non dà se non pochiſſima quantità d' olio , ſebbene ne prometta in abbondanza ; 3. finalmente allora quando il verme l' aſſale , la caria , e le toglie la parte migliore della ſua ſoſtanza .

C A P O XIV.

Del verme, che aſſale le Ulive.

INdarno ognun affaticarebbeſi penſando di metter riparo a' due primi danni . Entran eſſi fra quelle diſgrazie , cui ad impedir non vale l' induſtria umana . Il minor male è , che ſon eglino accidentali , e non tanto frequenti, come il terzo che deriva da' Vermini , che ſi può , se non togliere , almeno ſcemare in gran parte . Prima di dirne qualche coſa convien conoſcere queſto inſetto . E' queſto una ſpecie di *Ruca* , di brutta figura , magro e lungo , qual' è un picciolo verme del Formaggio . Il ſuo corpo è d' ordinario di due in tre linee di lunghezza , di color biancaſtro, ed è diviſo da cinque anelli di una figura fleſſibile . La ſua teſta è terminata da una ſpecie di tromba accompagnata da due punte di color caſtagno ſcuro . Di queſte due punte egli

egli si serve per rompere l'Uliva, e da questa rottura, con la sua tromba succia il sugo più vicino, e forma una cavità, dentro la quale s'insinua. Insinuato che si è, rode colle dette punte la polpa dell' Uliva, e colla tromba ne assorbe il sugo, e talora la riduce a tale, che il nocciolo rimane spesso isolato. Dopo di avere soggiornato per tre mesi in questo frutto, ed essersi ingrassato col di lui sugo, cangia forma in mezzo alla sua prigione medesima, e diviene crisalide. Rimane in tale stato da circa la metà di Novembre a quella di Dicembre, ove presa una nuova forma cangiasi in mosca. Queste mosche sono picciole e magre; il loro corpo è vellutato, e di color dorato quasi a quello somigliante di una giovane ape. Hanno sei gambe, e due ali dilicatissime, e sommamente trasparenti; le quattro prime gambe dalla parte della testa hanno due giunture, e le due ultime verso il ventre ne hanno tre. Le loro proboscidi sono presso poco simili a quelle delle nostre mosche ordinarie. Il loro alimento è la sierosità coagulata, che trasudò dall'esterno dell' Uliva. I maschj sono molto più grossi delle femmine, e più guerniti di peli dorati. L'accoppiamento di queste con quelli segue il giorno appresso alla loro uscita dal frutto, e dopo la copula vanno le femmine a depositare le loro uova nelle cavità, che formano le

corteccie morte nel diſtaccarſi dal tronco. Simili cavità trovanſi coſtantemente al di ſotto de' rami diviſi a guiſa di forca. Queſte uova ſi ſviluppano ne' primi giorni del ſeguente Maggio; ma i verminetti non eſcono dalle feſſure che verſo i primi giorni di Giugno. Arrampicandoſi ſopra i rami dell'albero, ſalgon indi sulle foglie, ove trovan de' ſughi capaci a nodrirli, e paſſa un altro meſe prima che ſi avanzino a guadagnare il novello frutto. Non comincian eglino a manometterlo ſe non quando la ſua polpa è formata e trovaſi piena di umore. Così procedono queſt'inſetti, ed è incredibile quanto nel giro delle loro ſucceſſioni ſcemino il prodotto in olio delle frutte d' ogni pianta, su cui prodigioſamente ſi moltiplicano. Secondo una ſperienza praticata colle maggiori avvertenze, mentre trentacinque libbre e tredici once di Ulive ſane, produſſero dodici libbre e tre once di olio, altre trentacinque e tredici once di Ulive punte da' detti inſetti non recarono d'olio, che ſette libbre e un' oncia. Donde riſulta una diminuzione di peſo di cinque libbre e due once d' olio sul prodotto delle Ulive punte, relativamente al prodotto delle ſane.

CA-

CAPO XV.

Del modo di preſervare le Ulive da' detti vermini.

TAnta perdita ben meritava i rifleſſi degli avveduti Economi per trovarvi un eſpediente, il quale se in tutto non la faceſſe ceſſare, almeno la minoraſſe. Ecco il rimedio più utile che fin'ora abbiamo. Per cento piante di Ulivi ſi prendano dieci libbre di pece liquida, e la ſi ponga in un vaſe adattato. Vi s'incorpori entro una libbra di ſublimato, mezza libbra di olio di lino, ed una libbra di vetro trite. Volendola applicare alle piante, la ſi faccia un po' intiepidire, procedendo nel modo ſeguente. Si prenderà di queſta pece con un pennello da imbiancatore, con cui ſi deſcriverà intorno al tronco dell'Ulivo, e al di ſotto di ciaſcheduna forca un cerchio in forma di naſtro della larghezza di ſei dita: di modo che, se un medeſimo tronco abbia due forche, ſi deſcriveranno due cerchj, se ne abbia tre, tre cerchj, ognuno ſempre ſotto la riſpettiva ſua forca. Si avrà però l'avvertenza di ben ripulire, e ſtropicciare innanzi il luogo, ove dovraſſi applicare queſta pece, acciò la terra, e la polvere non poſſano impedire di attaccarviſi; nè deveſi applicare che in tempo aſciutto, ſenza nebbia o rug-

ruggiada. Si osservi altresì di applicare soltanto questa pece nel mese di Aprile, come tempo il più proprio per prevenire lo sviluppo delle uova degl' insetti; e di farla mutare ciaschedun anno, applicandola sempre nel medesimo luogo, finattanto che si potrà: si avverta finalmente, che questa pece si conserva lungamente senz' alterarsi. Così non solo rimarranno preservate le Ulive dall' infortunio de' detti vermi, ma anco dalle formiche, e da altri insetti.

C A P O XVI.

Del tempo di raccogliere le Ulive, sì quelle per ispremere l'olio, come per mangiare.

V'Hanno di quelli che indugiano a raccogliere le Ulive, donde vogliono spremere l' olio, alla fine di Dicembre, e in Gennajo, pensando di ricavarne in maggior quantità; ma s' ingannano di grosso. Perchè ciò ottengasi, bisogna, che la raccolta siegua allorchè sono pervenute al punto della loro maturità, mentre allora si trovano pregne di succo, e ben condizionate. Lasciar passare questo punto è un esporsi a non ricavare che un sugo impoverito, e senza sostanza, cioè un cattivo olio. Il segno della maturità è quando la pelle esterna di questo frutto passa dal color rosso vinato al rosso nerastro, il che suc-

ſuccede verſo la fine di Novembre , o ne'primi giorni di Dicembre. Non ſi laſciano sì lungo tempo sull' albero le Ulive, che ſi voglian preparare onde ſervano sulle menſe.

Di queſte se ne fa la ricolta ne' meſi di Giugno, e di Luglio, cioè quando hanno la pelle di color verde ſcuro cedrino. Allora la loro acredine è inſopportabile.

CAPO XVII.

Della preparazione delle Ulive per trarne ottimo olio.

COmunemente ſi laſciano le Ulive fermentare in un granajo, o in altro luogo coperto sulle ſtuoje, e quindi ſenz'altro ſi mandano alla macina ed allo ſpremitojo per l'eſtrazione dell' olio. Queſta pratica non dà chè un olio comunale, poichè con la polpa del frutto, reſtando macinati anche i noccioli, tal olio quindi ha l'inconveniente di riuſcire groſſo, denſo, ripieno di parti acri, e corroſive, di andar ſoggetto a preſto rancidirſi. Pertanto acciò l' olio abbia una qualità dolce, limpida, e non vada ſoggetto ad inrancidimento, l'avvertenza ſarà di ſeparare le polpe dell' Uliva dal nocciolo, e di non eſtrarre che l' olio dalla polpa.

Queſto ſarà il primo olio, un olio perfettiſſimo quanto mai deſiderar ſi poſſa.

Dalle

Dalle mandorle, e da' noccioli ſi trarrà poi un altr' olio, il quale potrà eſſer impiegato nelle manifatture del ſapone, delle lane, ec. e per ardere nelle lucerne.

CAPO XVIII.

Del modo ordinario di cavar l' olio dalle Ulive.

SI portano le Ulive agli ordinarj Frantoj, il cui meccaniſmo conſiſte in due parti; la prima è un piatto circolare fatto di pietra morta elevato da terra circa due piedi; la ſua forma è di una conca; nel mezzo di queſta conca s' inalza una colonna di legno, che gira perpendicolarmente ſopra un perno; a queſta colonna congiungeſi un braccio, o corrente, che infila nel centro di una macina, la quale ſi appoggia ſopra la conca. La ſeconda parte è uno ſtrettojo. Per eſtrarre l'olio dalle Ulive, ſecondo l' uſo attuale, fa di meſtieri porle prima nella conca, e per mezzo del cavallo che fa girare verticalmente la macina, ſi arriva a ſtiacciarle inſieme col nocciolo, e a formarne una paſta. Metteſi queſta paſta in caneſtre, fatte di giunchi; queſte poi ſi collocano le une ſopra le altre in forma di colonna ſotto uno ſtrettejo, e per mezzo della preſſione se n' eſtrae il primo olio, che diceſi *Vergine*, ma ſiccome queſta paſta, in vir-

in virtù di ſiffatta prima preſſione diviene compatta, è perciò neceſſario, onde cavarne l' olio, ch' ella ancora ritiene, bagnarla coll' acqua bollente, la quale in effetto tramanda, ajutata da una nuova preſſione, tutto l' olio reſiduo, o ſeco lo porta nelle pile, o ſerbatoj, diſpoſti all' intorno del torchio. Siccome queſt' olio viene neceſſariamente inferiore al primo, così haſſi cura di ſepararlo con molta cautela, e non meſcolarlo coll' olio primo, o *Vergine*. V' ha qualcuno frattanto che lo fa ſerbare diviſo, ma la maggior parte ne fa tutta una meſchianza. Tale in poche parole è l' ordinaria maniera di macinare le Ulive, e di eſtranne l' olio negli attuali frantoj.

C A P O XIX.

Del metodo da introdurſi per la ſpremitura dell' olio.

SE pertanto l' eſpoſto metodo ha l' inconveniente, che a cagione dell' acqua bollente verſata ſopra la paſta, dà all' olio un principio di alterazione independentemente anco dall' altro che deve avere pel miſcuglio di quello del nocciolo, e della polpa, locchè eviterebbeſi ſpremendo la polpa della Uliva ſenza eſſo nocciolo, e ſenza adoperar l' acqua bollente; ſarà neceſſario adunque adottare la macchina, e le regole che per la ſpremitura dell' olio

olio ſono ſtate propoſte dal Signor *Sieve* di Marſiglia. Giacchè l'una, e l'altre trovanſi deſcritte nel dettaglio della celebre Memoria di queſto Autore, ch'è riportata nel Volume X. *del Giornale d'Italia*, perciò alla ſteſſa ne rimettiamo i Leggitori, onde non ripeter qui le coſe in eſſa sì chiaramente ſpiegate, e che riguardan pure tutto ciò ch'è neceſſario metter in opera per la conſervazione dell'olio medeſimo. Noi paſſiamo perciò alla maniera di preparare le Ulive raccolte per mangiarle.

C A P O XX.

Quai preparazioni eſigano le Ulive, affinchè ſiano buone da mangiare.

GIà abbiamo detto in qual tempo deggionſi raccogliere le Ulive, che voglionſi preparare acciò ſervano ſulle menſe. Quando le ſi han raccolte, hanno, e maſsime quelle della ſpecie più picciola, un'inſoffribile acrezza. Biſogna dunque fargliela perdere, ed ecco come ſi fa. Si diſtendono ſubito ſopra delle ſtuoje, e vi ſi laſciano per alquanti giorni. Indi ſi mettono in barili, meſchiandovi per ognuno una miſura di cenere di ſarmenti, o di legno di quercia, e una mezza miſura di calce ridotta in polvere e ſtacciata. Vi ſi gitterà ſopra una ſufficiente quantità di acqua, affinchè le Ulive rimangano coperte di tale miſcuglio.

Me-

Meſchiando queſte ſoſtanze ſi badi a non ammaccare le Ulive. Si laſciano così mortificare pel corſo di dodici, o quindici giorni. Poſcia ſe ne ſpacca una, affine di vedere ſe la polpa facilmente ſi ſtacchi dal nocciolo, e quando queſto rimane d' eſſa polpa ſpogliato ben netto, allora egli è tempo di metterle in concia. Molti hanno adottato l' uſo della calce viva; ma oltre che ſiffatta pratica è perniciosa alla ſalute, ella dà al frutto un ſapore troppo acre, e troppo piccante. Ella non può aver qualche merito che al più ove l' Uliva graſſa, e abbondante di ſucco può acquiſtare mediante queſta preparazione qualche dilicatezza. Ma per tutto ove le Ulive per la loro ſpecie, e per la qualità del terreno ſono già di un ſapore dilicato, deve eſſa pratica eſſere proſcritta. E' vero che per correggere il ſapor acre che la detta liſciva laſcia nel frutto, lo ſi mette nell' acqua dolce, che ſi rinnova ogni giorno finchè egli abbia non ſolamente depoſta eſſa acredine, ma acquiſtato anche un certo grado d' inſipidezza; il che ſuccede ordinariamente in capo a ſette in otto giorni. Lo ſi mette poi nella ſalamoja, che ſi tiene preparata in altri barili, ove acquiſta nello ſpazio di un meſe il grado di perfezione che ſi pretende.

Ecco la compoſizione della detta ſalamoja. Si fa diſciorre del ſale nell' acqua, finchè un

uovo

uovo poſſa ſoprannuotare alla medeſima : ſi aggiunge del timo, del ſerpillo, dell'anice, e del finocchio; ſi rinnova queſt'acqua, in tal guiſa compoſta, di tre in tre meſi : ſenza tale precauzione le Ulive perderebbero ogni loro ſapore.

C A P O XXI.

Altre maniere di preparare e acconciare le Ulive.

RAccolte che ſi hanno le ulive, ſi mettono nell' acqua ſalata, in cui ſi conſervano lungo tempo, acquiſtando così un ſapore vinoſo, che rendeſi grato al palato.

Allorchè ſi voglian acconciare, ſi mettono a mollo nell'acqua dolce, che biſogna ſpeſſo rinnovare. Indi ſi gittano in un' altr' acqua preparata con ſoda, e ceneri di ulive abbruciate, oppure colla calce. Succeſſivamente ſi pongono in un'altr'acqua, ove ſia ſtata diſciolta una ſufficiente quantità di ſale, e ſi rinchiudono in barili. Per dar alle ſteſſe un grato ſapore, ſi gitta al di ſopra di queſt' ultima ſalamoja una compoſizione, che conſiſte in broche di garofani, cannella, coriandro, e finocchio. In queſta compoſizione conſiſte tutta l'arte di acconciare le ulive. In capo a ſette in otto giorni dopo ſiffatta operazione, elleno poſſon eſſere mangiate.

In

In Levante non preparano le ulive, che vi ſi mangiano nere, se non con altro che coll' eſpoſizione delle medeſime al ſole. Riempiendone de' barili, o altri vaſi, mettono uno ſtrato di ſale, ed uno di ulive. Queſto metodo è forſe di tutti 'l migliore; ſembra almeno, che mediante tale preparazione ſemplice l' uliva non deggia perder cotanto del ſuo natural ſapore. Allorchè ſi voglian mangiare, vi ſi gitta ſopra dell' acqua dolce calda, con che ſi gonfiano e diventano morbide. A tutti però non piacciono le ulive ſalate.

CAPO XXII.

Sulla conſervazione del Frutto delle Ulive.

AVvi una certa ſpecie d' inſetto, donde naſce una Moſca icneumone, che depoſita le ſue ove entro le frutte dell' Ulivo, dopo d' avere col ſuo pungiglione praticato un buco in eſſe in cui le ripone. Da queſte uova ſviluppanſi dei verminetti, che ſi cibano della carne d' eſſe frutta, e che quindi paſſati per le loro metamorfoſi eſcono cangiati in Moſche.

Quello ch' è curioſo ſi è, che la ſuperficie del frutto non pare in alcun modo alterata, ſe non alcun tempo dopo che il verme ha fatto le ſue ſtragi interne. Ma almeno com' è queſto un animale che fa il male, ſi è ſcoperto il modo di fargli la guerra, e d' impedire di apportar

tanto pregiudizio, quanto egli ne reca a coloro che ignorano il modo di eſtirparnelo. Quando ſi tema di avere delle Ulive aſſalite da queſti vermini, biſogna aver attenzione di prendere delle foglie di Ulivo, e di farle macerare nell' acqua, ove ſi pone una quantità di aſſenzio, di aglio, di calce, e di fuliggine. Si gitta il valore di due pinte di queſt' acqua pel corſo di cinque o ſei giorni a piè dell' albero, e ſi prende una certa quantità delle foglie macerate, che ſi ſotterrano in tre, o quattro pollici di profondità intorno all' albero. Il vero tempo in cui conviene fare tal operazione, è quando ſi vede che il fiore ſtà per cangiarſi in frutto. Ad un Cavaliere Spagnuolo dobbiamo queſta ricetta. Noi la comunichiamo con tanto più di piacere, quanto più ella ſicuramente è ignorata fra noi, e che nulla ſi arriſchia a farne l' eſperimento.

Quanto alla quantità delle droghe che noi indichiamo, ella ſi riduce a mettere una terza parte di calce ſopra due terzi di fuliggine. Per eſempio ſopra cento pinte d' acqua due ſufficienti miſure di calce, e ſei di fuliggine baſtano, con tre o quattro manipoli d' aſsenzio. Circa alle foglie di Ulivo ſi potrà metterne quanto ſi vorrà.

I L F I N E.

INDICE

DE' CAPITOLI.

CAP. I. DElla natura dell' Ulivo. 3
CAP. II. Del suolo che conviene all' Ulivo, e dell' esposizione a lui più favorevole. 4
CAP. III. Delle varie specie di Ulivi. 6
CAP. IV. Come si moltiplichi l' Ulivo. 10
CAP. V. Del tempo in cui conviene ponere gli Ulivi. 14
CAP. VI. Maniera di potarli. ivi
CAP. VII. Osservazione importante. ivi
CAP. VIII. In qual tempo, e come s' innesti l' Ulivo. 15
CAP. IX. Della moltiplicazione degli Ulivi per via di butto. 16
CAP. X. Come si proceda alla moltiplicazione degli Ulivi per butto. ivi
CAP. XI. Della coltura, ch' esiggono i nuovi, ed i vecchi Ulivi. 20
CAP. XII. Quali sieno i migliori ingrassi per l' Ulivo. 21
CAP. XIII. Danni, a cui van soggetti gli Ulivi, rapporto al loro frutto. ivi
CAP. XIV. Del verme, che assale le Ulive. 22
CAP. XV. Del modo di preservare le Ulive da' detti vermini. 25
CAP. XVI. Del tempo di raccogliere le Ulive,

ve, sì quelle per isfpremere l' olio, come per mangiare. 26
CAP. XVII. *Della preparazione delle Ulive per trarne ottimo olio.* 27
CAP. XVIII. *Del modo ordinario di cavar l' olio dalle Ulive.* 28
CAP. XIX. *Del metodo da introdursi per la spremitura dell' olio.* 29
CAP. XX. *Quai preparazioni esigano le Ulive, affinchè siano buone da mangiare.* 30
CAP. XXI. *Altre maniere di preparare, e acconciare le Ulive.* 32
CAP. XXII. *Sulla conservazione del Frutto delle Ulive.* 33